



# MONTELVINI

*Collezione Promossa*

**PROSECCO ROSÉ  
DOC**

*Millesimato Brut*



Prodotto da uve accuratamente selezionate, con 85% Glera e 15% Pinot Nero.

### *La Vinificazione*

Le uve sono raccolte e vinificate separatamente per esaltare al massimo le loro caratteristiche varietali, ed è solo in una fase successiva che viene creato il blend. Dall'uva glera si ottiene il mosto per pressatura soffice dei grappoli. Il mosto viene illimpidito e fermentato alla temperatura costante di 17 C° con l'ausilio di lieviti selezionati varietali. La vinificazione del Pinot Nero prevede una breve macerazione a contatto con le bucce per l'estrazione del colore e degli aromi varietali. La cuvée viene costituita al momento della presa di spuma in autoclave. La presa di spuma e l'affinamento in autoclave durano circa 65 giorni. Prima dell'imbottigliamento il Prosecco Rosé viene stabilizzato e microfiltrato.

### *Il Vino*

Il colore è rosa tenue brillante, il perlage fine e persistente; all'olfatto: sentori di fiori e frutta bianca con note di frutta rossa e piccoli frutti di bosco, intenso ed elegante. In bocca si presenta vellutato, pieno e sapido, giustamente acido ed equilibrato. Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce, salumi, ma anche con carni mediamente saporite, salse e formaggi.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.50
CONT. G/L ZUCCH.	12.00
SO <sup>2</sup> MG/L	120
PRESS. ATM.	5.40
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6



# MONTELVINI

## *Promosso Collection*

### PROSECCO DOC ROSÉ *Brut*



Obtained from carefully selected grapes, with 85% of Glera and 15% of Pinot Nero.

#### *Winemaking Process*

The grapes are harvested and undergo the winemaking process separately, in order to maximize the characteristics of both grapes. Only in a second moment, the two wines are blended together. The must of the white grapes is obtained by softly pressing the bunches of Glera; the must is then clarified and fermented at a constant temperature of 17 ° C with the help of selected varietal yeasts. For the Pinot Nero, the wine making process involves a short maceration of the must with the skins, in order to extract the colour and varietal aromas before proceeding with fermentation. The cuvée is then obtained by blending the two base wines just before starting the secondary fermentation in pressurized steel vats. This foaming process last about 65 days. Before bottling, the Prosecco Rosé is stabilized and microfiltered.

#### *The Wine*

The colour is a bright pale pink, perlage is fine and persistent; the aroma is reminiscent of flowers and white fruits with notes of red fruits and small berries, overall intense and elegant. On the palate it is velvety, full, savoury and balanced with a good acidity. Excellent as an aperitif, with fish appetizers, cold cuts, as well as mildly flavoured meats, sauces and cheeses.

ALCOHOL % BY VOL	11.00
AC. TOT % TART. AC.	5.50
SUGAR G/L	12.00
SO <sup>2</sup> MG/L	120
ATM. PRESS.	5.40
CONTENT	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6